





Liste des fournitures scolaires et de l'équipement professionnel – Rentrée 2026

Terminale Bac Pro

CLASSE	MATIÈRES	FOURNITURES / ÉQUIPEMENTS	RÉFÉRENCE	FOURNISSEUR
T BAC	Pour toutes les matières	1 trousse équipée de stylos, gomme, crayon, crayons de couleurs, surligneurs, colle et ciseaux. 1 sac de cours contenant : 1 agenda papier (obligatoire) , des feuilles grand format petits carreaux 1 clé USB + 3 cadenas très solides pour le casier Vie scolaire et le casier professionnel		
	Maths / physique chimie	Porte-vues, feuilles simples, règle, rapporteur, compas, trousse complète. Calculatrice graphique (en classe il sera utilisé la Casio graph25+E) Cahier d'activité : Pas de livre à acheter car le livre de première couvre le programme de l'année de terminale.	(pour rappel, livre acheté en première) ISBN : 978-2-206-11666-2	
	HIGEO EMC (classe M MALARD)	Les nouveaux cahiers - HISTOIRE-GEOGRAPHIE-EMC - Tle Bac Pro - Livre élève	Collection Les nouveaux cahiers Nuart : 1811265 ISBN : 978-2-216-16192-8	
	Espagnol	1 grand cahier ou 1 grand classeur		
	Anglais	1 cahier 24x32 cm de 48 pages minimum, 96 pages maximum (petits ou grands carreaux au choix) 3 feutres surligneurs de 3 couleurs différentes 1 clé USB de 2 ou 4Go (commune à toutes les matières)		
	Italien	Un cahier grand format		
	EPS	1 sac contenant : short ou survêtement, tee-shirt, sweat-shirt, des baskets propres pour le gymnase, tenue de rechange (sous-vêtements), nécessaire pour la douche (serviette, savon, shampoing)		
	Arts appliqués	À avoir toujours sur soi : feutres noir et de couleur, crayons de couleur, ciseaux, colle, règle en métal courte (minimum 20cm)		
Service	- CULTURE PROFESSIONNELLE DU SERVICE 1ERE / TBAC PRO CSR EDITIONS DELAGRAVE -DENREES ET BOISSONS -EDITIONS NATHAN	ISBN : 978-2-206-31002-2 ISBN : 9782091649191		

Cuisine	<p>Pour les nouveaux élèves :</p> <p>- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE - TECHNIQUE ET PRÉPARATIONS DE BASE - FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION DE M. MAINCENT - MOREL, D. BRUNET-LOISEAU</p> <p>Pour TOUS :</p> <p>- CULTURE PROFESSIONNELLE DE LA CUISINE 1ERE / TBAC PRO CUISINE (2022) EDITIONS NATHAN</p>	<p>ISBN : 9782857088172</p> <p>ISBN : 978-2-206-31001-5</p>	
Sciences appliquées / PSE	1 porte-vue de couleur rouge de 80 pages + 100 copies doubles. (réutiliser celui de 1ère si pas encore plein)		
Gestion appliquée et Mercatique	<p>Conserver le livre de Première ou l'acheter pour ceux qui ne l'ont pas.</p> <p>Editions NATHAN : Gestion appliquée - 1^{re} & Term Bac Pro Commercialisation et Services en restauration / Cuisine Calculatrice</p>	<p>ISBN : 978-2-09-167580-0</p>	<p>NATHAN TECHNIQUE</p>

Selon les matières et les professeurs, d'autres fournitures pourront être demandées à la rentrée